ノロウイルス食中毒注意報発令！！
～ノロウイルスによる食中毒・感染症を予防しましょう～

ノロウイルスの特徴

★ １年を通じて発生していますが、秋から冬に集中して発生します。

★ 食中毒と感染症の2つの顔を持ちます。

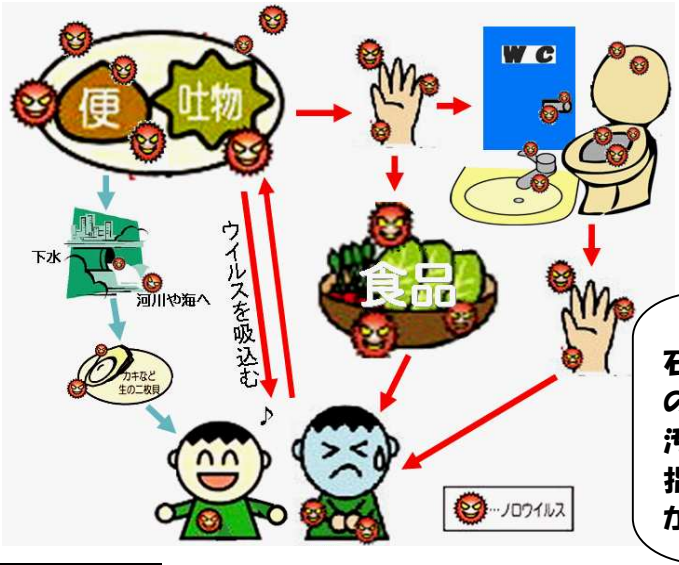
★ 感染力がとても強く、わずかにウイルスがついた食品・人・床・ドアノブ・便座などから感染し、大規模な集団感染につながることもあります。

★ 感染から1～2日で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がでます。

★ ３日ほどで回復しますが、抵抗力の弱い高齢者や乳幼児などは、嘔吐物を気管につまらせたり、脱水症状があらわれることもあります。

＊ **治っても１週間～１ヶ月はウイルスを出し続けます。**

【ノロウイルスの感染経路】



石鹸にはノロウイルスに直接の効果はありませんが、手の汚れといっしょにウイルスを手指から落としやすくする効果があります。



予防対策

◎ 石けんをよく泡立てて、しっかり手洗い！（2度洗いが効果的）

◎ 調理するときは、食材の中心までしっかり加熱！（85～90℃90秒間以上）

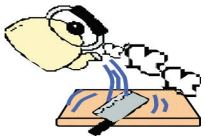
◎ 調理器具などは、しっかり洗浄・殺菌！

・85℃以上の熱湯で１分以上加熱

・塩素系漂白剤で浸すように拭き、10分後水洗い

感染拡大防止対策

①便や嘔吐物は乾燥しないうちに処理する（飛び散らないように静かに拭き取る）



吐物・便が付いた所や便器、ドアノブ、日用品等は使い捨ての**エプロン**と**マスク、手袋**を着用し、**85℃・１分間以上の熱消毒**又は**塩素系漂白剤**(0
（次亜塩素酸ナトリウム)で消毒！！

吐物・便、拭取ったﾍﾟｰﾊﾟｰやおむつ等は消毒液に浸して閉じ込めて捨てます。

処理中・処理後は換気を忘れずに！

※ノロウイルスには、**アルコールや逆性石けんはあまり効果がありません**





②感染源となりうるものは、残らず確実に処理する

洗濯　吐物・便が付いたシーツなどは、下洗いした後85℃・1分間以上の熱湯消毒、もしくは塩素系漂白剤消毒を。洗濯しにくいものは、よく乾燥させた後、スチームアイロンを使用してください。（スチームアイロンを2分以上あてると表面が85℃になります。）

掃除　多くの人が触れる蛇口・ドアノブ・便座などを塩素系漂白剤や85℃以上のお湯で定期的に殺菌する。感染者が嘔吐後にうがいをした場所も忘れずに！

オムツ　オムツ交換時は、使い捨て手袋を着用し、使用後のオムツはあらかじめ塩素系漂白剤を入れたビニール袋に密閉し、しっかりとしばって廃棄してください。

ペットボトルを使った 0.1%消毒液の作り方

（便や嘔吐物が付着した床、衣類、トイレなどの消毒をする場合）

家庭用塩素系漂白剤
ペットボトルキャップ２杯



500ml の
ペットボトル



水
水を入れて 500ml にする

ペットボトルに「消毒液」と書いておくこと！

連絡先：熊本市保健所　食品保健課（熊本市中央区大江５丁目１－１）
ＴＥＬ　０９６－３６４－３１８８